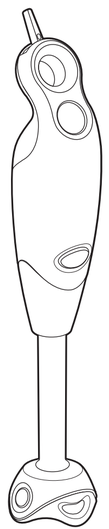
Tefal

CLICK' & MIX



FR
EN
DE
NL
PT
IT
DK
NO
SU
SV
GR

www.tefal.com

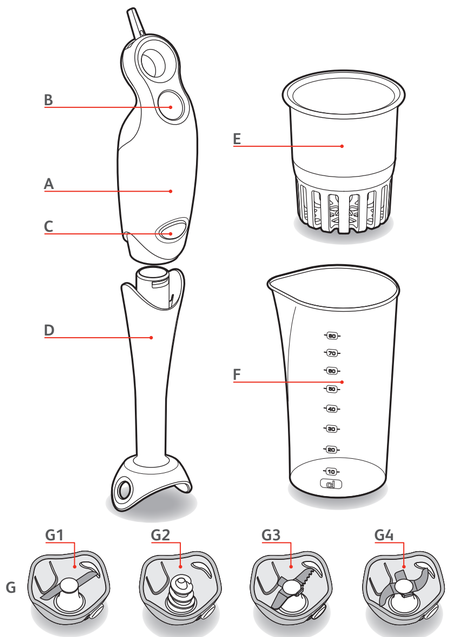


fig.2

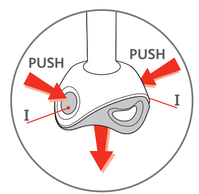


fig.4

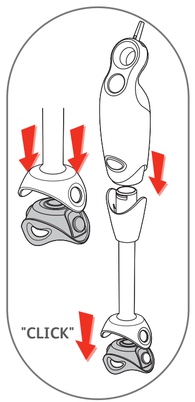


fig.3

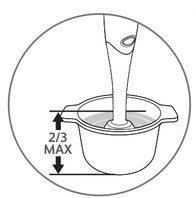


fig.5

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments.

Description (1)

A Bloc moteur
B Bouton de mise en marche
C Bouton EJECT
D Pied
E Filtre glace pilée
F Gobelet 0.8L
G Accessoires démontables
  G1 Accessoire Mixer (vert)
  G2 Accessoire émulsion (jaune)
  G3 Accessoire glace pilée (bleu)
  G4 Accessoire Hacher (rouge)

Sécurité (2)

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait TEFAL de toute responsabilité.

- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance, ne pas laisser l'appareil ou son cordon à leur portée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne démontez jamais l'appareil.
- Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret mixeur).
- Ne jamais démonter une cloche lorsque le pied est connecté au bloc moteur.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées TEFAL adaptés à votre appareil.
- Ne pas faire fonctionner plus de 45 secondes pour chaque utilisation.

Attention : Manipuler les accessoires avec précautions lors du montage et du démontage.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Utilisation (3) (4)

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Emboîtez l'accessoire désiré sur le pied dans le sens indiqué (cf. dessin) et appuyez jusqu'à audition du « Click ».
- Emboîtez le pied sur le bloc moteur jusqu'à enclenchement.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B) légèrement pour la vitesse 1, fort pour la vitesse 2. Une différence sonore est audible entre les deux vitesses.
- Mettez l'appareil en marche avant de plonger l'outil dans votre préparation.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B).
- Appuyez sur le bouton Eject (C) pour démonter le pied en fin d'utilisation.
- Appuyer simultanément sur les ergots P1 & P2 pour éjecter l'accessoire après avoir retiré le pied (D) du bloc moteur (A) et débranché votre appareil du secteur.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 45 secondes de suite.
- Après une réalisation de blancs en neige, passez le pied sous l'eau pendant 30 secondes pour le refroidir avant réutilisation.

Conseils pratiques (5)

- Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement. La préparation doit couvrir au minimum l'accessoire pour garantir l'efficacité du mixage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- Pour l'accessoire Hacher (ROUGE), désossez et dénervez la viande avant de la hacher.
- **Utiliser l'accessoire préconisé pour chaque type de préparation.**

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais le bloc moteur (A) au lave-vaisselle. Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide.
- Le pied (entraîneur vers le haut), le gobelet et les accessoires (outils vers le haut) passent au lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied ainsi que les cloches rapidement après chaque utilisation après démontage.
- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

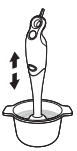
Accessoires

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé l'accessoire suivant :

- Mini hachoir 150 ml : réf. 5981760

Avec cet accessoire vous pouvez hacher 35 g de porc (poitrine) en 8 secondes.

Recettes

ACCESSOIRES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
VERT	Soupe	500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, 1,8 L d'eau.	En **vitesse 2**, remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur afin d'optimiser le mixage.
	Mayonnaise	1 œuf entier, une cuillère à café de moutarde, une cuillère à soupe de vinaigre, 250 ml d'huile, sel, poivre.	Placez tous les ingrédients dans le gobelet 0,8 L (F) puis, mixer pendant quelques secondes en **vitesse 2**.
	Pâte à crêpes	200 g de farine, une pincée de sel, 200 ml de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.	En **vitesse 2**, remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur pour obtenir un mélange homogène.
BLEU	Glace pilée	3 glaçons maximum.	Emboîtez le filtre (E) le gobelet 0,8 L (F), placez 3 glaçons maximum dans le filtre puis, pilonner franchement en **vitesse 2**. Renouvelez l'opération jusqu'à la quantité désirée. Pour la margarita, ajouter à la glace pilée les ingrédients.
	Margarita (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)	3 glaçons, 6 cl de tequila, 3 cl de cointreau, 1cl de jus de citron.	
	Gaspacho	4 tomates, 1/2 gousse d'ail, 60 g de pain de mie, 100 g de concombre, 1 poivron rouge et 1 vert, 150 ml d'eau, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, 5 glaçons.	En **vitesse 2**, remplissez votre récipient au moins au 2/3 de sa hauteur afin d'optimiser le mixage. Si vous désirez une mixture plus fine, vous pouvez terminer la préparation à l'aide de hacher (rouge).
JAUNE	Œufs en neige	1 pincée de sel, 2 blancs d'œufs sortant du réfrigérateur.	 Placez les ingrédients dans le gobelet 0,8 L puis, émulsionnez en décrivant un mouvement de haut en bas en **vitesse 1** impérativement.
ROUGE	Viandes	100 g de viande crue ou cuite.	Dans un récipient à bords hauts, mettez la viande découpée en dés puis hachez en quelques secondes en vous déplaçant dans le récipient en **vitesse 2**.
	Préparation pour bébé	50 g de jambon, 50 g de carottes, 50 g de pommes de terre, 50 g d'eau.	Mettez tous les ingrédients dans un récipient à fond large et, hachez en **vitesse 2**.
	Köfte (boulette de viande hachée)	Pour 10 boulettes : 100 g d'agneau, 150 g de veau, 1/4 d'oignon, 2 tranches de pain rassis.	Placez les ingrédients dans un récipient à fond large, puis hachez le tout en **vitesse 2**. A la main, confectionnez les boulettes puis cuisez-les à la poêle.

Participons à la protection de l'environnement

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Thank you for having chosen an appliance that is intended exclusively for the preparation of food.

Description (1)

- A Motor unit
- B Start button
- C EJECT button
- D Shaft
- E Crushed ice filter
- F 0.8l beaker
- G Removable accessories
  - G1 Blender Accessory (green)
  - G2 Emulsifying accessory (yellow)
  - G3 Crushed ice accessory (blue)
  - G4 Mincing accessory (red)

Safety (2)

Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: in the event of any inappropriate use, TEFAL shall accept no liability.

- Do not let children use the appliance unattended.
- Use of this appliance by young children or disabled people must be supervised, do not use the appliance or its cord within their reach.
- Check that the power voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your mains installation.

Any connection or handling error renders the guarantee invalid.

- Never touch moving parts.
- Never handle the blade of the blender shaft when the appliance is connected.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended, and before you assemble it, take it apart or clean it.
- Never disassemble the appliance.
- You need only carry out standard cleaning and maintenance of the appliance.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. So as to avoid any danger, it is imperative that you have them replaced by an approved service centre (see list in the hand blender booklet).
- Never remove a cover when the shaft is still connected to the motor unit.
- For your safety, only use TEFAL accessories and spare parts that correspond to your appliance.
- Do not operate it for more than 45 seconds each time.

Attention: Handle all accessories with care when assembling and removing them.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Use (3) (4)

- Before using for the first time, clean the accessories in soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Fit the required accessory onto the shaft in the direction shown (see diagram 2) and push until you hear a “click».
- Fit the shaft onto the motor unit until it clicks in.
- Plug the appliance in and press the start button (B) (diagram 5) gently for speed 1, hard for speed 2. There is an audible difference between the two speeds.
- Turn the appliance on before placing the tool into your mixture.
- Turn the appliance on and press the start button (B).
- Press the Eject button (C) to remove the shaft once you have finished.
- Press on tabs P1 and P2 simultaneously to eject the accessory once you have removed the shaft (D) from the motor unit (A) and unplugged your appliance from the mains.
- Do not use the appliance for more than 45 seconds at any one time.
- After you have whisked egg whites to the stiff peak stage, run the shaft under cold water for 30 seconds to cool it down before using again.

Practical advice (5)

- The container that you are using should be a maximum of 2/3 full to avoid any overflow. The mixture should at least cover the accessory to ensure efficient blending.
- For fruit-based preparations, chop and stone the fruit beforehand.
- For the Mincing accessory (RED), remove bones and tendons from the meat before mincing.
- **Use the appropriate accessory for each kind of preparation.**

Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never put the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Never put the motor unit (A) in the dishwasher. Never immerse it in water or put it under running water. Clean it with a damp sponge.
- The shaft (blade pointing upwards), the beaker and the accessories (tools pointing upwards) are dishwasher safe.
- We advise you to quickly clean the blender shaft as well as the covers after each use, once you have taken them apart.
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub over them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean and dry as usual.

Accessories

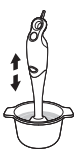
You can purchase the following accessory from your retailer or an approved centre:

- Mini-chopper 150 ml: ref. 5981760

This accessory will allow you to mince 35 g of pork (belly pork) in 8 seconds.

Recipes

En

ACCESSORIES	PREPARATION	INGREDIENTS	TIPS
GREEN	Soup	500 g potatoes, 400 g carrots, 1 leek, 1.8 L water	At **speed 2**, fill your container up to at least 2/3 of its height in order to ensure efficient blending.
	Mayonnaise	1 whole egg, 1 teaspoon mustard, 1 tablespoon vinegar, 250 ml oil, salt, pepper	Place all of the ingredients in the 0.l beaker (F) then blend for a few seconds at **speed 2**.
	Pancake mixture	200 g flour, a pinch of salt, 200 ml milk, 40 g melted butter, 3 eggs.	At **speed 2**, fill your container up to at least 2/3 of its height in order to obtain a smooth mixture.
BLUE	Crushed ice	3 ice-cubes maximum	Fit the filter (E) and the 0.8 L beaker (F), place 3 ice cubes maximum in the filter and then crush at **speed 2**. Carry on until you have obtained the quantity desired. For the Margarita, add the ingredients to the crushed ice.
	Margarita (Drink Awareness Please drink alcohol in moderation)	3 ice cubes, 60 ml tequila, 30 ml cointreau, 10 ml lemon juice.	
	Gaspacho	4 tomatoes, 1/2 clove of garlic, 60 g sliced bread, 100 g cucumber, 1 red pepper and 1 green, 150 ml water, 1 tablespoon of vinegar, salt, 5 ice cubes.	At **speed 2**, fill your container up to at least 2/3 of its height in order to ensure efficient blending. If you want a finer mixture, you can finish off using the mincer (red).
YELLOW	Stiff peak egg whites	1 pinch of salt, 2 egg whites fresh from the refrigerator.	 Place the ingredients in the 0.8 L beaker and then stir, moving the blender up and down, at **speed 1**, imperatively.
RED	Meats	100 g raw or cooked meat.	In a container with steep sides, place the chunks of meat and mince for a few seconds, moving the hand blender around the container at **speed 2**.
	Baby food	50 g ham, 50 g carrots, 50 g potato, 50 g water	Place all the ingredients into a wide-bottomed container and mince at **speed 2**.
	Köfte (minced meat balls)	For 10 meatballs: 100 g lamb, 150 g veal, 1/4 onion, 2 slices of stale bread.	Place all the ingredients into a wide-bottomed container and then mince at **speed 2**. By hand, roll out the meatballs and then cook them in a frying pan.

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

If you have any product problems or queries, please visit our website – www.tefal.co.uk

Wir freuen uns, dass Sie sich zum Kauf eines ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln bestimmten Geräts von Tefal entschieden haben.

Beschreibung (1)

A Motorblock
B An/Aus-Schalter
C AUSWURF Knopf
D Fuß
E Filter für zerstoßenes Eis
F 0,8 L Becher
G Abnehmbare Zubehörteile
  G1 Zubehörteil zum Mixen (grün)
  G2 Zubehörteil zum Emulgieren (gelb)
  G3 Zubehörteil für zerstoßenes Eis (blau)
  G4 Zubehörteil Fleischwolf (rot)

Sicherheit (2)

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßer, nicht der Gebrauchsanleitung entsprechender Benutzung übernimmt TEFAL keinerlei Haftung.

- Versichern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

Bei fehlerhaftem Anschluss oder falscher Handhabung erlischt die Garantie.

- Berühren Sie keine in Bewegung befindlichen Teile.
- Berühren Sie das Messer des Fußes des Mixers nicht, wenn das Gerät unter Spannung steht.
- Achtung die Messer sind sehr scharf.
- Das Stromkabel des Geräts muss aus der Steckdose gezogen werden, wenn dieses nicht unter Aufsicht steht sowie vor Montage, Demontage und Reinigung.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Vermeidung jedweder Gefahr dürfen diese Teile nur von einem zugelassenen Kundendienst-Zentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Beilageheft des Mixers).
- Nehmen Sie die Schneiden nicht ab, solange der Fuß mit dem Motorblock verbunden ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in der Nähe von einer offenen Flamme ab.
- Lassen Sie das Gerät niemals leer laufen.
- Lassen Sie das Kabel niemals runter hängen und ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Halten Sie das Kabel von sich drehenden oder scharfen Teilen des Gerätes fern.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Füllen Sie keine kochenden Speisen in den Mixbecher.
- Halten Sie bei eingeschaltetem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Mixbecher.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei arbeitet oder sichtbare Schäden aufweist.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Gerät nicht in heißem Fett benutzen.
- Gerät nicht auf dem Fuß abstellen.
- Geben Sie keine zu großen Stücke in das Gerät (max. 2 cm. lang) um ein Blockieren des Messers und dadurch eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Während des Gebrauchs niemals Hände, Haare oder Kleidungsstücke in die Nähe des Messers bringen.
- Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit ausschließlich für Ihr Gerät passende Zubehör- und Ersatzteile von TEFAL.

- Die Höchstbetriebsdauer von 45 Sekunden pro Benutzung darf nicht überschritten werden.

Achtung: Gehen Sie bei der Montage und der Demontage vorsichtig mit den Zubehörteilen um.

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Betrieb (3) (4)

- Reinigen Sie die Zubehörteile vor der ersten Benutzung mit Seifenwasser. Anschließend abspülen und sorgfältig trocknen.
- Stecken Sie das gewünschte Zubehörteil in der angegebenen Richtung auf den Fuß (siehe Zeichnung) und drücken Sie es an, bis es hörbar einklickt.
- Stecken Sie den Fuß auf den Motorblock. Er muss einklicken.
- Stecken Sie das Gerät an und drücken Sie den An/Aus-Schalter (B) leicht, wenn Sie auf Stufe 1 und kräftig, wenn Sie auf Stufe 2 schalten wollen. Sie können die jeweils eingestellte Stufe an ihrem Signalton erkennen.
- Setzen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie den jeweiligen Aufsatz in die Zubereitung getaucht haben.
- Stecken Sie das Gerät an und drücken Sie den An/Aus-Schalter (B).
- Drücken Sie den AUSWURF Knopf (C), um den Fuß nach der Benutzung abzunehmen, nach dem Sie das Gerät vom Netz getrennt haben.
- Drücken Sie nach dem Abnehmen des Fußes (D) vom Motorblock (A) und dem Ausstecken des Geräts gleichzeitig die beiden Zapfen P1 und P2, um das Zubehörteil abzunehmen.
- Die Höchstbetriebsdauer des Geräts beträgt 45 Sekunden pro Benutzung.
- Nach der Zubereitung von Eischnee muss der Fuß zum Abkühlen 30 Sekunden lang unter kaltes Wasser gehalten werden, bevor er erneut benutzt werden kann.

Praktische tipps (5)

- Der benutzte Behälter darf höchstens zu zwei Dritteln gefüllt werden, damit er nicht überläuft. Die Zubereitung muss mindestens das Zubehörteil bedecken, um ein zufriedenstellendes Mixergebnis zu garantieren.
- Bei Zubereitungen aus Obst müssen die Früchte vorher in Stücke geschnitten und entkernt werden.
- Bei Verwendung des Zubehörteils Fleischwolf (ROT) muss das Fleisch zuvor entbeint und entsehnt werden.
- **Benutzen Sie die für die jeweiligen Zubereitungen passenden Zubehörteile.**

Reinigung

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nie ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten.
- Der Motorblock (A) ist nicht spülmaschinenfest. Tauchen Sie ihn nie ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter laufendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten Schwamm.
- Der Fuß (Spindel nach oben), der Becher und die Zubehörteile (umgedreht) sind spülmaschinenfest.
- Der Fuß und die Schneiden sollten nach jeder Benutzung abgenommen und unverzüglich gereinigt werden.
- Sollten sich die Plastikteile beim Kontakt mit bestimmten Lebensmitteln wie Karotten verfärben, müssen sie mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Lappen abgerieben und danach wie gewohnt gereinigt werden.

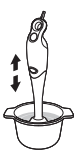
Zubehörteile

Bei Ihrem Fachhändler und bei den zugelassenen Kundendienst-Zentren ist folgendes Zubehörteil erhältlich:

- Mini-Hacker 150 ml: Art.-Nr. 5981760

Mit diesem Zubehörteil können 35 g Schweinefleisch (Schweinebrust) in 8 Sekunden gehackt werden.

Rezepte

ZUBEHÖRTEILE	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	TIPPS
GRÜN	Suppe	500g Kartoffeln, 400g Karotten, 1 Stange Lauch, 1,8 L Wasser.	Mixen Sie die Zutaten auf **Stufe 2** und füllen Sie den Behälter mindestens zu zwei Dritteln, um ein optimales Mixergebnis zu erzielen.
	Mayonnaise	1 ganzes Ei, ein Teelöffel Senf, ein Esslöffel Essig, 250 ml Öl, Salz, Pfeffer.	Geben Sie alle Zutaten in den 0,8 L Becher (F) und mixen Sie ein paar Sekunden lang auf **Stufe 2**.
	Crêpes-Teig	200 g Mehl, eine Prise Salz, 200 ml Milch, 40 g geschmolzene Butter, 3 Eier.	Mixen Sie die Zutaten auf **Stufe 2** und füllen Sie den Behälter mindestens zu zwei Dritteln, um ein gleichmäßiges Mixergebnis zu erzielen.
BLAU	Zerstoßenes Eis	Höchstens 3 Eiswürfel.	Stecken Sie den Filter (E) auf den 0,8 L Becher (F) und geben Sie höchstens 3 Eiswürfel in den Filter. Zerstoßen Sie das Eis kräftig auf **Stufe 2**. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Geben Sie anschließend die übrigen Zutaten der Margarita zu dem zerstoßenen Eis.
	Margarita (Der Genuss von Alkohol ist gesundheitsschädlich, deshalb sollte er maßvoll genossen werden)	3 Eiswürfel, 6 cl Tequila, 3 cl Cointreau, 1 cl Zitronensaft.	
	Gaspacho	4 Tomaten, 1/2 Zehe Knoblauch, 60 g Toastbrot, 100 g Gurken, 1 rote und 1 grüne Paprikaschote, 150 ml Wasser, 1 Esslöffel Essig, Salz, 5 Eiswürfel.	Mixen Sie die Zutaten auf **Stufe 2** und füllen Sie den Behälter mindestens zu zwei Dritteln, um ein optimales Mixergebnis zu erzielen. Zum noch feineren Mixen der Gaspacho kann am Ende der Zubereitung der Fleischwolf (rot) eingesetzt werden.
GELB	Eischnee	1 Prise Salz, 2 Eiweiß aus dem Kühlschrank.	 Geben Sie alle Zutaten in den 0,8 L Becher. Stellen Sie das Gerät auf **Stufe 1** und emulgieren Sie die Zutaten mit Bewegungen von oben nach unten.
ROT	Fleisch	100 g rohes oder gekochtes Fleisch.	Geben Sie das in Würfel geschnittene Fleisch in einen hohen Behälter und hacken Sie es ein paar Sekunden lang auf **Stufe 2** klein. Bewegen Sie dabei das Gerät in dem Behälter hin und her.
	Babynahrung	50 g Schinken, 50 g Karotten, 50 g Kartoffeln, 50 g Wasser.	Geben Sie alle Zutaten in einen flachen Behälter und hacken Sie sie auf **Stufe 2** klein.
	Hackfleischklops	Für 10 Klopse: 100 g Lammfleisch, 150 g Kalbfleisch, 1/4 Zwiebel, 2 Scheiben trockenes Brot.	Geben Sie alle Zutaten in einen flachen Behälter und hacken Sie sie auf **Stufe 2** klein. Formen Sie mit der Hand kleine Klopse und braten Sie diese in der Pfanne.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Wij danken u voor het feit dat u dit apparaat heeft gekocht, dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedingsmiddelen.

Omschrijving (1)

A Motorblok
B Aan/uit-knop
C Eject-knop
D Voet (kunststof of metaal, afhankelijk van het model)
E Accessoire gemalen ijs
F Maat/mengbeker (0,8L)
G Afneembare accessoires
  G1 Accessoire Mixer (groen)
  G2 Accessoire Mengen (geel)
  G3 Accessoire Gemalen ijs (blauw)
  G4 Accessoire Hakken (rood)

Veiligheid (2)

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: wanneer het apparaat niet op de juiste wijze gebruikt wordt, kan TEFAL geen aansprakelijkheid aanvaarden.

- Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Controleer of de op het typeplaatje van het apparaat vermelde netspanning overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet.

Bij een verkeerde aansluiting of verkeerd gebruik is de garantie niet geldig.

- Raak nooit de bewegende onderdelen aan.
- Nooit het mes van de mixervoet aanraken wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u onderdelen bevestigt, verwijdert of het apparaat schoon gaat maken.
- Nooit zelf het apparaat demonteren.
- U hoeft uitsluitend het apparaat te reinigen en het gebruikelijke onderhoud uit te voeren.
- Maak geen gebruik van uw apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje van de mixer).
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen van TEFAL.
- Tijdens ieder gebruik niet meer dan 45 seconden achterelkaar laten werken.

Let op: Ga tijdens het bevestigen en verwijderen zorgvuldig om met de accessoires.

Gebruik (3) (4)

- Maak voor het eerste gebruik de accessoires schoon met water en afwasmiddel. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- Plaats het gewenste accessoire op de voet in de aangegeven richting (zie tekening) en druk totdat u een «klik» hoort.
- Plaats de voet op het motorblok zodanig dat deze vastklikt.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk licht op de aan/uit-knop (B) voor snelheid 1, hard voor snelheid 2. Tussen de twee snelheden verschilt het geluid.
- Zet het apparaat aan voordat u het apparaat in de bereiding dompelt.
- Druk op de eject-knop (C) om de voet aan het einde van het gebruik te verwijderen.
- Druk tegelijkertijd op de palletjes (fig.4) om het accessoire uit te werpen nadat u de voet (D) uit het motorblok (A) en de stekker uit het stopcontact gehaald heeft.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 45 seconden achterelkaar.
- Houd na het opkloppen van eiwit de voet 30 seconden onder de kraan om deze af te laten koelen voordat u hem opnieuw gaat gebruiken.

Praktische adviezen (5)

- De kom die u gebruikt moet maximaal voor 2/3 gevuld worden, om overlopen te voorkomen. Voor een optimaal mixresultaat moet de bereiding minstens het accessoire bedekken.
- Voor bereidingen met fruit dient u van tevoren het fruit te snijden en te ontpitten.
- Haal voor het accessoire Hakken (ROOD) de botten en zenuwen uit het vlees voordat u dit gaat hakken.
- **Gebruik voor iedere soort bereiding het juiste type accessoire.**

Reiniging

- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof dompelen.
- Doe het motorblok (A) nooit in de vaatwasser. Dompel het nooit onder in water of onder de kraan. Maak het schoon met een vochtige doek.
- De voet, de maatbeker en de accessoires (onderdelen naar boven gericht) kunnen in de vaatwasser.
- Wij raden u aan de voet en de onderdelen na ieder gebruik snel schoon te maken.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortelen, smeer ze dan in met een doekje met olie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

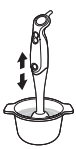
Accessoires

U kunt bij de afdeling onderdelen het volgende accessoire kopen:

- Minihakker 150 ml: ref. 5981760

Met dit accessoire kunt u 35 g varkensvlees (borst) in 8 seconden fijnhakken.

Recepten

ACCESSOIRES	VOORBEREIDING	INGREDIËNTEN	ADVIEZEN
GROEN	Soep	500 g aardappelen, 400 g wortelen, 1 prei, 1,8 L water.	Vul op **snelheid 2** de kom voor minstens 2/3 van de hoogte voor een optimaal mixresultaat.
	Mayonaise	1 heel ei, een theelepel mosterd, een theelepel azijn, 250 ml olie, zout, peper.	Doe alle ingrediënten in de maatbeker van 0,8 L (F) en mix ze enkele seconden op **snelheid 2**.
	Flensjesbeslag	200 g meel, een snufje zout, 200 ml melk, 40 g gesmolten boter, 3 eieren.	Vul op **snelheid 2** de kom voor minstens 2/3 van de hoogte voor een homogeen mengsel.
BLAUW	Gemalen ijs	maximaal 3 ijsblokjes.	Zet het accessoire gemalen ijs (E) en de maatbeker van 0,8 L (F) op hun plaats, doe maximaal 3 ijsblokjes in het filter en maal ze op **snelheid 2**. Herhaal de handeling tot u de gewenste hoeveelheid verkregen heeft. Voeg voor de Margarita de ingrediënten aan het gemalen ijs toe.
	Margarita (geniet, maar drink met mate)	3 ijsblokjes, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citroensap.	
	Gazpacho	4 tomaten, 1/2 teentje knoflook, 60 g witbrood, 100 g komkommer, 1 rode paprika en 1 groene paprika, 150 ml water, 1 eetlepel azijn, zout, 5 ijsblokjes.	Vul op **snelheid 2** de kom voor minstens 2/3 van de hoogte voor een optimaal mixresultaat. Voor een fijner mengsel kunt u de bereiding voltooien met het accessoire voor hakken (rood).
GEEL	Opgeklopt eiwit	1 snufje zout, 2 eiwitten uit de koelkast.	 Doe de ingrediënten in de maatbeker van 0,8 L, meng ze met een neergaande beweging, altijd op **snelheid 1**.
ROOD	Vlees	100 g rauw of gaar vlees.	Doe de in blokjes gesneden vlees in een hoge kom en hak het enkele seconden op **snelheid 2**.
	Babyhapje	50 g ham, 50 g worteltjes, 50 g aardappels, 50 g water.	Doe alle ingrediënten in een brede kom en hak op **snelheid 2**.
	Köfte (gehaktballetjes)	Voor 10 balletjes: 100 g lamsvlees, 150 g kalfsvlees, 1/4 ui, 2 boterhammen (oud brood).	Doe de ingrediënten in een brede kom en hak alles op **snelheid 2**. Maak met de hand balletjes en bak deze in de koekenpan.

Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Parabéns por ter adquirido um aparelho da gama Tefal concebido exclusivamente para a preparação dos alimentos.

Descrição (1)

A Bloco do motor
B Botão de colocação em funcionamento
C Botão EJECT
D Pé
E Filtro do picador de gelo
F Copo de 0,8 l
G Acessórios desmontáveis
  G1 Acessório Mixer (verde)
  G2 Acessório emulsão (amarelo)
  G3 Acessório picador de gelo (azul)
  G4 Acessório Picar (encarnado)

Segurança (2)

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual liberta a TEFAL de qualquer responsabilidade.

- Não deixe o aparelho ao alcance das crianças.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Certifique-se de que a tensão de alimentação indicada na placa de características do aparelho corresponde devidamente à da sua instalação eléctrica.

Qualquer erro de ligação ou manipulação anula a garantia.

- Nunca toque nas peças em movimento.
- Nunca manuseie a lâmina do pé da varinha com o aparelho ligado.
- Desligue sempre o aparelho da corrente após cada utilização e antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, estes deverão ser obrigatoriamente substituídos por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto anexo).
- Nunca substitua os acessórios enquanto o pé estiver fixado ao bloco do motor.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes TEFAL adaptadas ao seu aparelho.
- Não coloque o aparelho a funcionar mais de 45 segundos em contínuo.

Atenção: a substituição dos acessórios deverá ser feita com o máximo de cuidado por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

Utilização (3) (4)

- Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e detergente para a loiça Enxagúe e seque cuidadosamente.
- Encaixe o acessório pretendido no pé no sentido indicado (cf. ilustração) e carregue até ouvir um “clic” de bloqueio.
- Encaixe o pé no bloco do motor até ficar fixo.
- Ligue o aparelho e prima o botão de colocação em funcionamento (B): ligeiramente para a velocidade 1, com força para a velocidade 2. A passagem de uma velocidade para a outra é perfeitamente audível.
- Coloque o aparelho a funcionar antes de o mergulhar na preparação.
- Ligue o aparelho e prima o botão de colocação em funcionamento (B).
- Prima o botão Eject (C) para retirar o pé após cada utilização.
- Carregue ao mesmo tempo nas saliências P1 e P2 para ejectar o acessório depois de retirar o pé (D) do bloco do motor (A) e desligar o aparelho da corrente.
- Não coloque o aparelho a funcionar mais de 45 segundos em contínuo.
- Depois de bater claras em castelo, passe o pé por água durante 30 segundos por forma a arrefecê-lo antes de proceder a uma nova utilização.

Conselhos práticos (5)

- Nunca encha o recipiente utilizado para além dos 2/3 por forma a evitar que as preparações transbordem. Os alimentos devem cobrir, pelo menos, o acessório por forma a garantir os melhores resultados.
- Para as preparações à base de frutos, corte-os e retire previamente os caroços.
- Para o acessório Picar (ENCARNADO), retire os ossos e os nervos da carne antes de a picar.
- **Utilize o acessório preconizado para cada tipo de preparação.**

Limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Nunca proceda à lavagem do bloco do motor (A) na máquina da loiça. Nunca o mergulhe em água nem o passe por água corrente. Limpe-o com uma esponja húmida.
- O pé (com o espigão virado para cima), o copo e os acessórios (com os utensílios virados para cima) podem ser lavados na máquina da loiça.
- Aconselhamos a limpar o pé e os respectivos acessórios imediatamente após cada utilização e após a sua desmontagem.
- Caso as peças em plástico fiquem manchadas pelos alimentos, como cenouras, esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, de seguida, proceda à sua limpeza habitual.

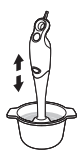
Acessórios

Pode adquirir o seguinte acessório junto do seu revendedor ou de um centro autorizado:

- Mini-picadora de 150 ml: ref. 5981760

Com este acessório, pode picar 35 g de carne de porco (lombo) em 8 segundos.

Receitas

ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
VERDE	Sopa	500 g de batatas, 400 g de cenouras, 1 alho-francês, 1,8 L de água.	Na **velocidade 2**, encha o recipiente pelo menos até 2/3 da sua altura por forma a optimizar a mistura.
	Maionese	1 ovo inteiro, uma colher de café de mostarda, uma colher de sopa de vinagre, 250 ml de óleo, sal, pimenta.	Deite todos os ingredientes no copo de 0,8 L (F) e, de seguida, misture durante alguns segundos na **velocidade 2**.
	Massa para crepes	200 g de farinha, uma pitada de sal, 200 ml de leite, 40 g de manteiga amolecida, 3 ovos.	Na **velocidade 2**, encha o recipiente pelo menos até 2/3 da sua altura por forma a obter uma mistura homogénea.
AZUL	Gelo picado	3 cubos de gelo no máximo.	Encaixe o filtro (E) e o copo de 0,8 L (F), coloque um máximo de 3 cubos de gelo no filtro e pique na **velocidade 2**. Repita esta operação até obter a quantidade pretendida. Para preparar uma Margarita, adicione os ingredientes ao gelo picado.
	Margarita (o excesso de álcool prejudica gravemente a saúde; consumir com moderação)	3 cubos de gelo, 6 cl de tequilla, 3 cl de cointreau, 1 cl de sumo de limão.	
	Gaspacho	4 tomates, 1/2 dente de alho, 60 g de pão ralado, 100 g de pepino, 1 pimento vermelho e 1 verde, 150 ml de água, 1 colher de sopa de vinagre, sal, 5 cubos de gelo.	Na **velocidade 2**, encha o recipiente pelo menos até 2/3 da sua altura por forma a optimizar a mistura. Caso pretenda obter uma mistura mais fina, pode terminar a preparação com a ajuda do acessório picador (encarnado).
AMARELO	Claras em castelo	1 pitada de sal, 2 claras retiradas do frigorífico.	 Coloque os ingredientes no copo de 0,8 L e, de seguida, emulsione, descrevendo um movimento de alto a baixo, sempre na **velocidade 1**.
ENCARNADO	Carne	100 g de carne crua ou cozida.	Num recipiente com rebordos altos, coloque a carne cortada aos cubos e pique-a durante alguns segundos na **velocidade 2**.
	Preparação para bebé	50 g de fiambre, 50 g de cenouras, 50 g de batatas, 50 g de água.	Deite todos os ingredientes num recipiente de base larga e pique na **velocidade 2**.
	Köfte (almôndegas)	Para 10 almôndegas: 100 g de borrego, 150 g de vitela, 1/4 de cebola, 2 fatias de pão duro.	Coloque os ingredientes num recipiente de base larga e pique na **velocidade 2**. Molde as almôndegas à mão e frite-as na frigideira.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Vi ringraziamo per avere scelto un apparecchio che è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti.

Descrizione (1)

A Blocco motore
B Tasto di accensione
C Tasto EJECT
D Piede
E Filtro ghiaccio tritato
F Bicchiere 0.8 L
G Accessori smontabili
  G1 Accessorio per frullare (verde)
  G2 Accessorio per emulsionare (giallo)
  G3 Accessorio per tritare il ghiaccio (blu)
  G4 Accessorio per tritare (rosso)

Sicurezza (2)

Leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo dell'apparecchio: un uso non conforme solleverebbe TEFAL da ogni responsabilità.

- Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.
- L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone disabili deve essere fatto sotto sorveglianza, non lasciare l'apparecchio o il suo cavo alla loro portata.
- Verificate che la tensione d'alimentazione indicata sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.

Ogni errore di collegamento o di manipolazione annulla la garanzia.

- Non toccate mai i pezzi in movimento.
- Non maneggiate mai il coltello del piede mixer quando l'apparecchio è attaccato alla presa di alimentazione.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di alimentazione se lo si lascia incustodito e prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non smontate mai l'apparecchio.
- Non dovete effettuare altri interventi al di fuori della pulizia e della manutenzione abituali.
- Se il cavo d'alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Per evitare ogni pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire da un centro assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Non smontare mai una campana quando il piede è collegato al blocco motore.
- Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio TEFAL adatti al vostro apparecchio.
- Non fare funzionare più di 45 secondi per ogni utilizzo.

Attenzione: Maneggiare gli accessori con prudenza in occasione del montaggio e dello smontaggio.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Utilizzo (3) (4)

- Prima del primo utilizzo, pulite gli accessori con acqua e sapone. Sciacquate e asciugate accuratamente.
- Incastrate l'accessorio desiderato sul piede nel senso indicato (cfr. disegno) e schiacciare fino a sentire il "Clic".
- Incastrate il piede sul blocco motore fino ad agganciarlo.
- Attaccate la spina nella presa e schiacciate il tasto di accensione (B) leggermente per la velocità 1, forte per la velocità 2. Si può sentire una differenza sonora tra le due velocità.
- Mettete l'apparecchio in funzione prima di immergere l'attrezzo nella preparazione.
- Attaccate la spina e premete il tasto di accensione (B).
- Premete il tasto Eject (C) per smontare il piede alla fine dell'utilizzo.
- Premere contemporaneamente sulle sporgenze P1 e P2 per estrarre l'accessorio dopo avere tolto il piede (D) dal blocco motore (A) e staccato la spina della presa di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 45 secondi di seguito.
- Dopo una realizzazione di bianchi a neve, passate il piede sotto l'acqua per 30 secondi per raffreddarlo prima di riutilizzarlo.

Consigli pratici (5)

- Il recipiente che utilizzate deve essere riempito al massimo fino ai 2/3 per evitare che la preparazione fuoriesca. La preparazione deve coprire come minimo l'accessorio per garantire l'efficacia della frullatura.
- Per le preparazioni a base di frutta, tagliate e snocciolate la frutta preventivamente.
- Per l'accessorio per Tritare (ROSSO), disossate e snervate la carne prima di tritarla.
- **Utilizzare l'accessorio raccomandato per ogni tipo di preparazione.**

Pulizia

- Staccate sempre la spina dalla presa prima di pulirlo.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non mettete mai il blocco motore (A) in lavastoviglie. Non immergetelo mai nell'acqua o sotto l'acqua corrente. Pulitelo con una spugnetta umida.
- Il piede (trascinatore verso l'alto), il bicchiere e gli accessori (attrezzi verso l'alto) possono essere lavati in lavastoviglie.
- Vi consigliamo di pulire il piede e anche le campane rapidamente dopo ogni utilizzo dopo lo smontaggio.
- In caso di colorazione delle parti in plastica a causa di alimenti come per esempio le carote, sfregatele con uno straccio imbevuto d'olio alimentare poi procedete alla pulizia abituale.

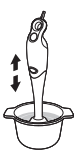
Accessori

Potete procurarvi presso il vostro rivenditore o un centro autorizzato il seguente accessorio:

- Mini tritatutto 150 ml: rif. 5981760

Con questo accessorio potete tritare 35 g di maiale (petto) in 8 secondi.

Ricette

ACCESSORI	PREPARAZIONE	INGREDIENTI	CONSIGLI
VERDE	Zuppa	500g di patate, 400 g di carote, 1 porro, 1,8 L d'acqua.	Alla **velocità 2**, riempite il recipiente almeno ai 2/3 della sua altezza per ottimizzare la frullatura.
	Maionese	1 uovo intero, un cucchiaino di senape, un cucchiaio di aceto, 250 ml d'olio, sale, pepe.	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere 0,8L (F) poi, frullate per alcuni secondi alla **velocità 2**.
	Pastella per crêpe	200 g di farina, una presa di sale, 200 ml di latte, 40 g di burro fuso, 3 uova.	Alla **velocità 2**, riempite il recipiente almeno ai 2/3 della sua altezza per ottenere una miscela omogenea.
BLU	Ghiaccio tritato	Massimo 3 cubetti di ghiaccio.	Incastrate il filtro (E) il bicchiere 0,8 L (F), mettete massimo 3 cubetti di ghiaccio nel filtro poi tritate energicamente alla **velocità 2**. Rinnovate l'operazione fino alla quantità desiderata. Per il Margarita, aggiungere al ghiaccio tritato gli ingredienti.
	Margarita (l'abuso di alcool è pericoloso per la salute, da consumare con moderazione)	3 cubetti di ghiaccio, 6 cl di tequila, 3 cl di cointreau, 1 cl di succo di limone.	
	Gazpacho	4 pomodori, 1/2 spicchio d'aglio, 60 g di pane in cassetta, 100 g di cetriolo, 1 peperone rosso e 1 verde, 150 ml d'acqua, 1 cucchiaio di aceto, sale, 5 cubetti di ghiaccio.	Alla **velocità 2**, riempite il recipiente almeno ai 2/3 della sua altezza per ottimizzare la frullatura. Se desiderate una miscela più fine, potete terminare la preparazione usando l'accessorio per tritare (rosso).
GIALLO	Uova a neve	1 pizzico di sale, 2 chiare d'uovo prese dal frigorifero.	 Mettete gli ingredienti nel bicchiere 0,8 L poi, emulsionate descrivendo un movimento dall'alto in basso alla **velocità 1** tassativamente.
ROSSO	Carni	100 g di carne cruda o cotta.	In un recipiente a bordi alti, mettete la carne tagliata a dadini poi tritate per pochi secondi spostandovi nel recipiente alla **velocità 2**.
	Preparazione per neonati	50 g di prosciutto, 50 g di carote, 50 g di patate, 50 g d'acqua.	Mettete tutti gli ingredienti in un recipiente a fondo a largo e tritate alla **velocità 2**.
	Köfte (polpetta di carne tritata)	Per 10 polpette: 100 g di agnello, 150 g di vitello, 1/4 di cipolla, 2 fette di pane raffermo	Mettete gli ingredienti in un recipiente a fondo largo, poi tritate il tutto alla **velocità 2**. A mano confezionate le polpette poi cuocetele in padella.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Tillykke med dit nye apparat, der udelukkende er beregnet til forarbejdning af fødevarer.

Beskrivelse (1)

A Motorblok
B Startknap
C EJECT knap
D Fod
E Filter til knust is
F 0.8 L bæger
G Aftageligt udstyr
  G1 Mixer udstyr (grønt)
  G2 Emulgeringsudstyr (gult)
  G3 Udstyr til knust is (blåt)
  G4 Hakkeudstyr (rødt)

Sikkerhed (2)

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug første gang: en forkert brug fritager Tefal for ethvert ansvar.

- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.
- Hvis dette apparat bruges af børn eller handicappede skal det ske under opsyn. Anbring ikke apparatet eller dets ledning indenfor deres rækkevidde.
- Kontroller at forsyningsspændingen anført på apparatets typeskilt svarer til el-installations spænding.

Garantien bortfalder i tilfælde af en forkert tilslutning eller håndtering.

- Rør aldrig ved delene når de er i bevægelse.
- Håndter aldrig mixerfodens kniv, når apparatets stik er sat i.
- Tag altid apparatets stik ud, når det ikke er under opsyn samt før montering, afmontering eller rengøring.
- Skil aldrig apparatet ad.
- Brugeren skal kun sørge for almindelig rengøring og vedligeholdelse.
- Apparat må ikke bruges, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, skal de udskiftes af et autoriseret serviceværksted (se listen i mixer håndbogen).
- Tag aldrig nogen beskyttelseskappe af, når foden er sat på motorblokken.
- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges Tefal reservedele, der passer til apparatet.
- Lad ikke apparatet fungere uafbrudt i over 45 sekunder.

Vigtigt: Håndter udstyret forsigtigt under montering og afmontering.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
  Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Brug (3) (4)

- Før apparatet tages i brug første gang, skal alt udstyr rengøres i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl det og tør det omhyggeligt af.
- Sæt det ønskede udstyr på foden i den viste retning (jf. tegning) og tryk indtil der høres et "klik".
- Sæt foden på motorblokken, så den er "klikket" på plads.
- Sæt apparatets stik i og tryk let på startknappen (B) for hastighed 1, hårdt for hastighed 2. Man kan høre forskel på de to hastigheder.
- Start apparatet før det føres ned i tilberedningen.
- Sæt apparatets stik i og tryk let på startknappen (B).
- Tryk på Eject knappen (C) for at tage foden af efter brug.
- Tryk samtidigt på knopperne P1 og P2 for at tage udstyret af, efter at have taget foden (D) af motorblokken (A) og apparatets stik ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet uafbrudt i over 45 sekunder.
- Efter at have pisket æggehvider skal man skylle foden under rindende vand i 30 sekunder for at køle den af, før den bruges igen.

Praktiske råd (5)

- Den skål, der bruges til tilberedningen, skal højst fyldes 2/3 op for at undgå, at indholdet flyder over. Tilberedningen skal mindst dække udstyret for at sikre en effektiv forarbejdning.
- Hvis der er frugter i tilberedningen, skal kerner og sten tages ud, og de skal skæres i terninger.
- Når hakkeudstyret (RØDT) bruges, skal kødet udbenes og pudses for sener, før det hakkes.
- **Brug det rette udstyr til hver type tilberedning.**

Rengøring

- Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten, før det rengøres.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Vask aldrig motorblokken (A) i opvaskemaskine. Kom den aldrig ned i vand eller under rindende vand. Rengør den med en fugtig klud.
- Foden (med drevet vendt opad), bægeret og alt udstyret (med redskabet vendt opad) kan vaskes i opvaskemaskine.
- Vi anbefaler at rengøre foden samt beskyttelseskapperne hurtigt efter hver brug straks efter at have taget dem af.
- Hvis delene i plastic bliver misfarvet af fødevarer som f.eks. gulerødder, gnid dem med en klud fugtet med lidt madolie og rengør dem derefter på sædvanlig vis.

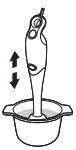
Udstyr

Du kan købe følgende tilbehørsdele hos din forhandler eller et autoriseret serviceværksted:

- Mini-hakker 150 ml: varenr. 5981760

Med dette udstyr kan man hakke 35 g svinekød (bryst) på 8 sekunder.

Opskrifter

UDSTYR	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
GRØNT	Suppe	500 g kartofler, 400 g gulerødder, 1 porre, 1,8 L vand.	Fyld skålen mindst 2/3 op for at optimere forarbejdningen. Brug **hastighed 2**.
	Mayonnaise	1 helt æg, 1 tsk. sennep, 1 spsk. eddike, 250 ml olie, salt, peber.	Kom ingredienserne ned i 0,8 L bægeret (F) og mix dernæst i nogle sekunder ved **hastighed 2**.
	Pandekagedej	200 g mel, en knivspids salt, 200 ml mælk, 40 g smeltet smør, 3 æg.	Fyld skålen mindst 2/3 op for at få en homogen blanding. Brug **hastighed 2**.
BLÅT	Knust is	Højst 3 isterninger.	Sæt filtret (E) og 0,8 L bægeret (F) på, kom højst 3 isterninger i filtret og knus dernæst isen ved **hastighed 2**. Gentag fremgangsmåden indtil den ønskede mængde er nået. For at lave en Margarita kommes ingredienserne i den knuste is.
	Margarita (alkohol kan være sundhedsskadeligt og skal nydes i begrænset mængde)	3 isterninger, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citronsaft.	
	Gaspacho	4 tomater, 1/2 fed hvidløg, 60 g sandwichbrød, 100 g agurk, 1 rød og 1 grøn peberfrugt, 150 ml vand, 1 spsk. eddike, salt, 5 isterninger.	Fyld skålen mindst 2/3 op for at optimere forarbejdningen. Brug **hastighed 2**. Hvis man ønsker en finere blanding, kan man afslutte forarbejdningen med hakkeudstyret (rødt).
GULT	Æggehvider	1 knivspids salt, 2 æggehvider taget lige fra køleskabet.	 Kom ingredienserne ned i 0,8 L bægeret og emulger med en bevægelse oppefra og ned ved **hastighed 1**.
RØDT	Kød	100 g råt eller kogt kød.	Skær kødet i terninger og kom det ned i en skål med høje kanter. Hak det dernæst i nogle sekunder ved at bevæge hakkeudstyret rundt i skålen ved **hastighed 2**.
	Babymad	50 g skinke, 50 g gulerødder, 50 g kartofler, 50 g vand.	Kom alle ingredienserne ned i en skål med en bred bund og hak ved **hastighed 2**.
	Köfte (slags frikadeller)	Til 10 frikadeller: 100 g lammekød, 150 g kalvekød, 1/4 løg, 2 skiver tørt brød.	Kom ingredienserne ned i en skål med bred bund, hak dem dernæst ved **hastighed 2**. Form frikadellerne i hånden og steg dem på panden.

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Takk for at du valgte et apparat som er utelukkende beregnet på tilberedning av matvarer.

Beskrivelse (1)

A Motorenhet
B Av/på-knapp
C Utløserknapp
D Stav
E Filter for knuste isbiter
F Beger 0,8 l
G Demonterbare tilbehørsdeler
  G1 Mikser (grønn)
  G2 Tilbehørsdel for emulsjon (gul)
  G3 Tilbehørsdel for knust is (blå)
  G4 Kvern (rød)

Sikkerhet (2)

Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: bruk i strid med bruksanvisningen fritar TEFAL fra ethvert ansvar.

- La ikke barn bruke apparatet uten tilsyn.
- Når barn eller funksjonshemmede personer bruker maskinen, må dette skje under tilsyn. Ikke la apparatet eller ledningen befinne seg innenfor deres rekkevidde.
- Kontroller at tilførselsspenningen angitt på apparatets merkeskilt stemmer overens med strømmen i ditt elektriske anlegg.

Enhver koblings- eller bruksfeil fører til at garantien oppheves.

- Du må aldri berøre deler i bevegelse.
- Ikke rør skjærekniven på mikserstaven når apparatet er koblet til.
- Koble alltid apparatet fra strømmen hvis den står uten tilsyn eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Demonter aldri apparatet.
- Ingen andre inngrep enn vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren.
- Hvis strømledningen eller støpselet er skadet, må du ikke bruke apparatet. For å unngå fare må du få strømledningen og støpselet skiftet ut på et godkjent servicesenter (se listen i mikserbrosjyren).
- Demonter aldri lokket når staven er tilkoblet motorenheten.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler fra TEFAL som er tilpasset apparatet.
- Må ikke brukes i mer enn 45 sekunder av gangen.

Forsiktig: Håndter tilbehørsdelene forsiktig under montering og demontering.

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
  Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.

Bruk (3) (4)

- Før første gangs bruk må tilbehørsdelene vaskes med såpevann. Skyll og tørk grundig.
- Monter ønsket tilbehørsdel på staven i angitt retning (se tegning) og trykk inntil du hører "klikk".
- Sett staven på motorenheten slik at den sitter fast.
- Koble til apparatet og trykk på av/på-knappen (B); lett for hastighet 1, hardt for hastighet 2. Det er en hørbar forskjell mellom de to hastighetene.
- Slå på apparatet før du setter staven ned i tilberedningen.
- Koble til apparatet og trykk på av/på-knappen (B).
- Trykk på utløserknappen (C) for å demontere staven etter bruk.
- Trykk samtidig på stopperne P1 og P2 for å utløse tilbehørsdelen etter å ha fjernet staven (D) fra motorenheten (A) og frakoblet apparatet.
- Ikke bruk apparatet mer enn 45 sekunder av gangen.
- Etter å ha brukt apparatet til piskede eggehviter, hold det under rennende vann i 30 sekunder for å avkjøle det før det brukes igjen.

Praktiske råd (5)

- Beholderen du bruker må høyst fylles 2/3 opp for å unngå at tilberedningen renner over. Tilberedningen må minst dekke tilbehørsdelen for å oppnå en effektiv blanding.
- Ved bruk av fruktbaserte tilberedninger må du på forhånd skjære opp fruktene og fjerne kjernene.
- Når kvernen (RØD) brukes, må kjøttet utbenes og nervene fjernes på forhånd.
- **Bruk anbefalte tilbehørsdel for hver type tilberedning.**

Rengjøring

- Apparatet må alltid kobles fra før det rengjøres.
- Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Motorenheten (A) må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Den må aldri dyppes ned i vann eller vaskes under rennende vann. Rengjør den med en fuktig klut.
- Staven (drivenheten vendt oppover), begeret og tilbehørsdelene (redskapet vendt oppover) kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- Det anbefales å rengjøre staven og lokket – demontert – straks etter at du har brukt den.
- Dersom plastdelene er farget av ingredienser som f.eks. gulrøtter, gnir du dem med en klut som er satt inn med matolje. Rengjør deretter som vanlig.

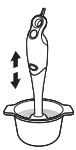
Tilbehørsdeler

Du kan skaffe følgende tilbehørsdeler hos din forhandler eller et godkjent servicesenter:

- Minikvern 150 ml: ref. 5981760

Med denne tilbehørsdelen kan du kverne 35 g svinekjøtt (bryststykke) på 8 sekunder.

Oppskrifter

TILBEHØRSDELER	MATRETT	INGREDIENSER	RÅD
GRØNN	Suppe	500 g poteter, 400 g gulrøtter, 1 purreløk, 1,8 L vann.	Bruk **hastighet 2**, fyll beholderen minst 2/3 full slik at blandingen mikses effektivt.
	Majones	1 helt egg, 1 ts sterk sennep, 1 ss eddik, 2,5 dl olje, salt, pepper.	Sett alle ingrediensene i begeret på 0,8 L (F) og miks på **hastighet 2** i noen sekunder.
	Pannekakerøre	200 g mel, en klype salt, 2 dl melk, 40 g smeltet smør, 3 egg.	Bruk **hastighet 2**, fyll beholderen minst 2/3 full for å oppnå en jevn blanding.
BLÅ	Knust is	Maksimum 3 isbiter	Sett filteret (E) på 0,8-litersbegeret (F), legg maksimum 3 isbiter i filteret og knus dem på **hastighet 2**. Gjenta dette igjen inntil du oppnår ønsket mengde. For Margarita-oppskriften, tilføy ingrediensene til de knuste isbitene.
	Margarita (misbruk av alkohol er helsefarlig, det må inntas med måtehold)	3 isbiter, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl sitronsaft.	
	Gaspacho	4 tomater, 1/2 fedd hvitløk, 60 g brød, 100 g agurk, 1 rød og 1 grønn paprika, 1,5 dl vann, 1 ss eddik, salt, 5 isbiter.	Bruk **hastighet 2**, fyll beholderen minst 2/3 full slik at blandingen mikses effektivt. Hvis du ønsker en finere blanding, kan du avslutte blandingen med kvernen (rød).
GUL	Piskede eggehviter	1 klype salt, 2 eggehviter rett fra kjøleskapet.	 Sett ingrediensene i 0,8-litersbegeret og bland ved å lage oppad- og nedadgående bevegelser på **hastighet 1**.
RØD	Kjøtt	100 g rått eller stekt kjøtt.	Legg kjøttet i terninger i en bolle med høye kanter og kvern det på noen sekunder ved å flytte staven rundt i bollen på **hastighet 2**.
	Barnemat	50 g skinke, 50 g gulrøtter, 50 g poteter, 50 g vann.	Legg alle ingrediensene i en bolle med bred bunn og kvern på **hastighet 2**.
	Köfte (kjøttboller)	For 10 kjøttboller: 100 g lammekjøtt, 150 g kalvekjøtt, 1/4 løk, 2 skiver tørt brød.	Legg ingrediensene i en bolle med bred bunn og kvern alt på **hastighet 2**. Lag kjøttbollene for hånd og stek dem i stekepannen.

No

Tack för att du valt denna apparat. Den är endast avsedd för matlagning.

Beskrivning (1)

A Motordel
B Startknapp
C Knapp EJECT
D Mixerfot
E Filter krossad is
F Bägare 0,8 l
G Avtagbara tillbehör
  G1 Tillbehör mixa (grön)
  G2 Tillbehör vispa (gul)
  G3 Tillbehör krossa is (blå)
  G4 Tillbehör hacka (röd)

Säkerhet (2)

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan det första användningstillfället: TEFAL frântar sig allt ansvar vid användning som avviker från instruktionerna i bruksanvisningen.

- Låt inte barn använda apparaten utan uppsikt.
- Om yngre barn använder apparaten skall det göras under uppsikt. Lämna inte apparaten eller nätsladden inom räckhåll för barn.
- Kontrollera att nätspänningen som anges på apparatens märkskylt överensstämmer med din elektriska installation.

All felaktig anslutning eller användning upphäver garantin.

- Rör aldrig de olika delarna när apparaten är igång.
- Rör aldrig vid mixerfotens kniv när apparaten är ansluten.
- Koppla alltid ur apparaten när den lämnas utan tillsyn, för att sätta fast och ta av tillbehör eller rengöring.
- Ta aldrig isär apparaten.
- Inga andra åtgärder än rengöring och sedvanligt underhåll skall utföras av användaren.
- Om nätsladden eller stickkontakten har skadats, använd inte apparaten. För att undvika fara är det nödvändigt att de byts ut av en godkänd serviceverkstad (se listan i foldern som bifogas mixern).
- Ta aldrig av ett knivblad när mixerfoten är ansluten till motordelen.
- För din säkerhet, använd endast TEFAL tillbehör och reservdelar som är avsedda för din apparat.
- Kör inte i mer än 45 sekunder för varje användning.

Observera: var försiktig när du sätter fast och tar av tillbehören.

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.
  Om barn använder denna apparat måste det övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.

Användning (3) (4)

- Diska tillbehören innan det första användningstillfället. Skölj och torka noggrant.
- Sätt fast önskat tillbehör på mixerfoten i den indikerade riktningen (se bild) och tryck ända tills ett ”klick” hörs.
- Sätt fast mixerfoten på motordelen ända tills den spärras.
- Anslut apparaten och tryck på startknappen (B) lätt för hastighet 1, kraftfullare för hastighet 2. En skillnad i ljudnivå hörs mellan de två hastigheterna.
- Starta apparaten innan redskapet doppas ner i tillredningen.
- Anslut apparaten och tryck på startknappen (B).
- Tryck på knappen Eject (C) för att ta av mixerfoten efter avslutad användning.
- Tryck samtidigt på stiften P1 och P2 för att ta av tillbehöret efter att ha tagit av mixerfoten (D) från motordelen (A) och kopplat ur apparaten från vägguttaget.
- Kör inte apparaten i mer än 45 sekunder i följd.
- Efter att ha vispat äggvitor till hårt skum, håll mixerfoten under rinnande vatten i 30 sekunder för att låta den kallna innan den på nytt används.

Praktiska råd (5)

- Kärlet som används skall inte fyllas mer än till max 2/3 för att undvika översvämning. Ingredienserna skall minst täcka tillbehöret för att garantera en effektiv mixning.
- För tillredningar med frukt, dela först frukten och kärna ur.
- För tillbehöret hacka (RÖD), bena ur och ta bort senor i köttet innan det hackas.
- **Använd tillbehöret som rekommenderas för varje typ av tillredning.**

Rengöring

- Koppla alltid ur apparaten innan rengöring.
- Doppa inte ner apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Motordelen (A) skall aldrig diskas i diskmaskin. Doppa aldrig ner den i vatten eller under rinnande vatten. Rengör den med en fuktig svamp.
- Mixerfoten (med drivaxeln uppåt), bägaren och tillbehören (med redskapen uppåt) kan diskas i diskmaskin.
- Vi rekommenderar att mixerfoten och knivbladen rengörs snarast efter varje användning efter det att de tagits av.
- Om plastdelarna blivit missfärgade av ingredienser som morötter, gnid in dem med en trasa fuktad med matolja, diska därefter som vanligt.

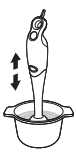
Tillbehör

Du kan köpa följande tillbehör hos din återförsäljare eller på en godkänd serviceverkstad:

- Mini hackare 150 ml: ref. 5981760

Med detta tillbehör kan du hacka 35 g fläskkött (bringa) på 8 sekunder.

Recept

TILLBEHÖR	TILLREDNING	INGREDIENSER	RÅD
GRÖN	Soppa	500 g potatis, 400 g morötter, 1 purjolök, 1,8 l vatten.	På **hastighet 2**, fyll kärlet till minst 2/3 för en optimal mixning.
	Majonnäs	1 ägg, 1 tsk senap, 1 msk vinäger, 250 ml olja, salt, peppar.	Häll alla ingredienserna i bägaren 0,8 L (F) mixa därefter några sekunder på **hastighet 2**.
	Pannkakssmet	200 g vetemjöl, en nypa salt, 200 ml mjölk, 40 g smält smör, 3 ägg.	På **hastighet 2**, fyll kärlet till minst 2/3 för att få en slät smet.
BLÅ	Krossad is	Max 3 isbitar.	Sätt fast filtret (E) bägaren 0,8 L (F), lägg max 3 isbitar i filtret, kör därefter kraftfullt på **hastighet 2**. Upprepa tills du uppnått önskad mängd. För en Margarita, tillsätt ingredienserna på den krossade isen.
	Margarita (överdriven alkoholkonsumtion är farlig för hälsan, konsumera måttligt)	3 isbitar, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citronsaft.	
	Gaspacho	4 tomater, 1/2 vitlöksklyfta, 60 g vitt bröd, 100 g gurka, 1 röd och 1 grön paprika, 150 ml vatten, 1 msk vinäger, salt, 5 isbitar.	På **hastighet 2**, fyll kärlet till minst 2/3 för en optimal mixning. Om du önskar en finare mixning, kan du avsluta tillredningen med hjälp av tillbehöret hacka (röd).
GUL	Hårt vispade äggvitor	1 nypa salt, 2 äggvitor direkt från kylen.	 Häll alla ingredienserna i bägaren 0,8 L, vispa därefter genom att köra med en rörelse uppifrån och ner endast på **hastighet 1**.
RÖD	Kött	100 g rått eller tillagat kött.	I ett kärl med höga kanter, lägg i det tärnade köttet, hacka därefter några sekunder genom att förflytta apparaten i kärlet på **hastighet 2**.
	Barnmat	50 g skinka, 50 g morötter, 50 g potatis, 50 g vatten.	Lägg alla ingredienserna i ett kärl med vid botten och hacka på **hastighet 2**.
	Köfte (köttbullar)	Till 10 köttbullar: 100 g lammkött, 150 g kalvkött, 1/4 lök, 2 skivor gammalt bröd.	Lägg ingredienserna i ett kärl med vid botten, hacka därefter allt på **hastighet 2**. Rulla och stek köttbullarna.

Var rädd om miljön!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Kiitämme sinua siitä, että olet valinnut laitteen, joka on tarkoitettu pelkästään ruoan valmistukseen.

Kuvaus (1)

A Moottorirunko
B Käynnistysnäppäin
C EJECT-näppäin
D Jalka
E Suodatin jäämurskaa varten
F Kulho 0.8L
G Irrotettavat lisälaitteet
  G1 Sekoittava lisälaite (vihreä)
  G2 Emulgoiva lisälaite (keltainen)
  G3 Lisälaite jäämurskaa varten (sininen)
  G4 Silppuava lisälaite (punainen)

Turvallisuus (2)

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa TEFALIN kaikesta vastuusta.

- Älä jätä laitetta lasten ulottuville ilman valvontaa.
- Lapset ja muuten holhousta/opastusta tarvitsevat henkilöt saavat käyttää tätä laitetta vain muiden valvonnassa, älä jätä sähköjohtoa roikkumaan heidän ulottuvilleen.
- Tarkista, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.

Virheellinen sähköliitos tai käsittely mitätöi takuun.

- Älä koskaan koske liikkuvia osia.
- Älä koskaan käsittele sekoitusjalan terää, kun laite on kytketyt sähköverkkoon.
- Irrota laite aina sähköverkosta, jos jätät sen vaille valvontaa tai ennen osien asennusta, irrottamista tai puhdistamista.
- Älä koskaan pura laitetta.
- Sinun ei tule tehdä muuta huoltoa kuin tavanomainen hoito ja puhdistus.
- Älä käytä laitetta, jos sen sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut. Vaarojen välttämiseksi ne on vaihdatettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa kirjasessa).
- Älä koskaan ota kupua pois, kun jalka on kiinni moottorirungossa.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi vain TEFALIN lisälaitteita ja varaosia, jotka sopivat laitteeseesi.
- Älä käytä yli 45 sekuntia kullakin käyttökerralla.

Huomio: Käsittele lisälaitteita varoen, kun asennat ja irrotat niitä.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet. Laitetta ei saa myöskään käyttää henkilö, jolla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen toiminnasta, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut edeltäviä ohjeita laitteen käyttöturvallisuudesta. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteen kanssa.

Käyttö (3) (4)

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on puhdistettava saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Laita haluttu lisälaite jalkaan osoitetussa suunnassa (ks. piirros) ja paina, kunnes kuulet naksahduksen.
- Laita jalka moottorirungolla, kunnes se kiinnittyy.
- Kytke laite sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B) kevyesti, jotta saat nopeuden 1, voimakkaasti, jotta saat nopeuden 2. Näiden kahden nopeuden välillä on eroa käyntiäänessä.
- Käynnistä laite ennen sen upottamista valmisteeseen.
- Kytke laite sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B).
- Paina Eject-näppäintä (C) irrottaaksesi jalan käytön lopussa.
- Paina samanaikaisesti painikkeita P1 ja P2 irrottaaksesi lisälaitteen, kun olet irrottanut jalan (D) moottorirungolta (A) ja irrottanut laitteen sähköverkosta.
- Älä käytä laitetta yli 45 sekuntia kerrallaan.
- Kun olet tehnyt valkuaisvaahtoa, laita jalka juoksevan veden alle 30 sekunniksi sen viilentämiseksi ennen uutta käyttöä.

Käytännön ohjeita (5)

- Käyttämääsi astiaa ei koskaan saa täyttää kuin 2/3, jotta vältetään valmisteen juokseminen ylitse. Valmisteen on peitettävä vähintään lisälaite, jotta tehokas sekoitus taataan.
- Hedelmäpohjaisia valmisteita varten hedelmät on leikattava palasiksi etukäteen ja niistä on poistettava kivet.
- Käytettäessä silppuavaa lisälaitetta (PUNAINEN) lihasta on poistettava luut ja hermot ennen silppuamista.
- **Käytä kaikentyyppisille valmisteille niitä varten suositeltuja lisälaitteita.**

Puhdistus

- Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusta.
- Älä laita laitetta, sen sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan laita moottorirunkoa (A) astianpesukoneeseen. Älä koskaan upota sitä veteen tai laita juoksevan veden alle. Puhdista se kostealla sienellä.
- Jalka (vetopuoli ylöspäin), kulho ja lisälaitteet (laitteet ylöspäin) voi laittaa astianpesukoneeseen.
- Kehotamme sinua puhdistamaan jalan sekä kuvut aina nopeasti käytön ja purkamisen jälkeen.
- Jos muoviosat värjäytyvät elintarvikkeiden kuten porkkanoiden vuoksi, hankaa niitä kankaalla, joka on kostutettu ruokaöljyllä, tee sitten normaalipuhdistus.

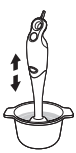
Lisälaitteet

Voit ostaa jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksesta seuraavan lisälaitteen:

- Minisilppuri 150 ml: viite 5981760

Tämän lisälaitteen avulla voit silputa 35 g porsaanlihaa (rintaa) 8 sekunnissa.

Reseptejä

LISÄLAITTEET	VALMISTUS	AINEKSET	OHJEITA
VIHREÄ	Keitto	500 g perunoita, 400 g porkkanoita, 1 purjo, 1,8 L vettä.	Käytä **nopeutta 2**, täytä astiasi ainakin 2/3 korkeuteen saakka, jotta saat ihanteellisen sekoitustuloksen.
	Majoneesi	1 kokonainen kanamuna, teelusikka sinappia, ruokalusikka etikkaa, 250 ml öljyä, suolaa, pippuria.	Laita ainekset kulhoon, jonka tilavuus kulho 0,8 L sekoita muutama sekunti, käytä **nopeutta 2**.
	Räiskäletaikina	200 g jauhoja, hyppysellinen suolaa, 200 ml maitoa, 40 g voisulaa, 3 kanamunaa.	Käytä **nopeutta 2**, täytä astiasi ainakin 2/3 korkeuteen saakka, jotta saat ihanteellisen sekoitustuloksen.
SININEN	Jäämurska	Enintään 3 jääpalaa.	Laita suodatin (E) ja kulho 0,8 L (F) paikoilleen, lisää vähintään 3 jääpalaa suodattimeen, käytä sitten **nopeudella 2**. Toista operaatio, kunnes saat haluamasi määränä. Margaritaa varten on lisättävä ainekset jäämurskaan.
	Margarita (alkoholin väärinkäyttö vaarantaa terveyden, käytä kohtuudella)	3 jääpalaa, 6 cL tequilaa, 3 cl cointreau-likööriä, 1 cl sitruunamehua.	
	Gazpacho	4 tomaattia, 1/2 valkosipulinkynsi, 60 g paahtoleipää, 100 g kurkkua, 1 punainen ja 1 vihreä paprika, 150 ml vettä, 1 ruokalusikka etikkaa, suolaa 5 jääpalaa.	Käytä **nopeutta 2**, täytä astiasi ainakin 2/3 korkeuteen saakka, jotta saat ihanteellisen sekoitustuloksen. Jos haluat hienomman tuloksen, voit lopettaa valmistuksen käyttämällä silppuamista (punainen).
KELTAINEN	Valkuaisvaahto	1 hyppysellinen suolaa, 2 munanvalkuaista suoran jääkaapista.	 Laita ainekset kulhoon, jonka tilavuus kulho 0,8 L, emulgoi sitten käyttäen liikettä ylhäältä alas, käytä ehdottomasti **nopeutta 1**.
PUNAINEN	Lihat	100 g raaka tai kypsennettyä lihaa.	Laita korkealaitaiseen astiaan kuutioiksi leikattu liha ja silppua se muutaman sekunnin aikana liikuttaen laitetta astiassa, käytä **nopeutta 2**.
	Lastenruoka	50 g kinkkua, 50 g porkkanoita, 50 g perunoita, 50 g vettä.	Laita kaikkia ainekset laajapohjaiseen astiaan ja silppua ne **nopeudella 2**.
	Lihapullat	10 lihapullaa varten: 100 g lammasta, 150 g vasikkaa, 1/4 sipuli, 2 viipaletta vanhaa leipää.	Laita kaikki ainekset laajapohjaiseen astiaan ja silppua ne **nopeudella 2**. Tee lihapullat käsin ja paista ne pannulla.

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε την συσκευή αυτή, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για την προετοιμασία τροφίμων.

Περιγραφη (1)

A Σώμα συσκευής
B Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας
C Πλήκτρο EJECT (αφαίρεση)
D Στέλεχος
E Φίλτρο θρυμματισμένου πάγου
F Κύπελλο 0,8 λίτρων
G Αφαιρούμενα εξαρτήματα
  G1 Εξάρτημα Ανάμιξης (πράσινο)
  G2 Εξάρτημα πολτοποίησης (κίτρινο)
  G3 Εξάρτημα θρυμματισμένου πάγου (μπλε)
  G4 Εξάρτημα Ψιλοκοψίματος (κόκκινο)

Ασφαλεια (2)

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η TEFAL δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.

- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με αναπηρίες πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε υπό επίβλεψη. Απαγορεύεται η επαφή τους με την συσκευή ή το καλώδιό της.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στην πλάκα στοιχείων της συσκευής είναι ίδια με αυτήν της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.

Οποιοδήποτε σφάλμα σύνδεσης ή χειρισμού ακυρώνει την εγγύηση.

- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε ποτέ το μαχαίρι του μίξερ ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ τη συσκευή.
- Οι μόνες παρεμβάσεις που θα χρειαστεί να κάνετε είναι οι συνήθεις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις πάθει ζημιά, μην χρησιμοποιείτε άλλο την συσκευή σας. Προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, θα πρέπει να ζητήσετε να σας αντικαταστήσουν υποχρεωτικά το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι του μίξερ).
- Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε το δοχείο ενώ το στέλεχος είναι συνδεδεμένο στο σώμα της συσκευής.
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά TEFAL σχεδιασμένα ειδικά για την συσκευή σας.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή για περισσότερο από 45 δευτερόλεπτα για κάθε χρήση.

Προσοχή: Να χειρίζεστε τα εξαρτήματα με προσοχή κατά τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση.

- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη. Επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ως προς την ασφάλεια τους, ατόμου. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Χρηση (3) (4)

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
- Προσαρμόστε το επιθυμητό εξάρτημα πάνω στο στέλεχος σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες (βλ. εικόνα) και πιέστε έως ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό "Κλικ".
- Προσαρμόστε το στέλεχος πάνω στο σώμα της συσκευής μέχρι να ασφαλίσει.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας (B) ελαφρώς για την ταχύτητα 1, και πιο δυνατά για την ταχύτητα 2. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που δηλώνει τη διαφορά μεταξύ των δύο ταχυτήτων.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία προτού βυθίσετε το εργαλείο μέσα στο μίγμα σας.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας (B).
- Πατήστε το πλήκτρο Eject (C) για να αποσυνδέσετε το στέλεχος στο τέλος της χρήσης.
- Πατήστε ταυτόχρονα τα έμβολα P1 και P2 για να αφαιρέσετε το εξάρτημα αφού πρώτα έχετε αφαιρέσει το στέλεχος (D) από το σώμα της συσκευής (A) και αποσυνδέσει τη συσκευή σας από το ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 45 δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- Μετά από προετοιμασία μαρέγκας, κρατήστε το στέλεχος για περίπου 30 δευτερόλεπτα κάτω από τρεχούμενο νερό για να κρυώσει πριν από την επόμενη χρήση του.

Gr

Πρακτικεσ συμβουλεσ (5)

- Το δοχείο που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι γεμάτο το πολύ κατά 2/3 για να μην ξεχειλίσει. Το μίγμα θα πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον το εξάρτημα για να είναι εγγυημένη η αποτελεσματικότητα της ανάμιξης.
- Για τα μίγματα φρούτων, κόψτε τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια εκ των προτέρων.
- Για το εξάρτημα Ψιλοκοψίματος (ΚΟΚΚΙΝΟ), αφαιρέστε τα κόκαλα και τα νεύρα του κρέατος προτού το ψιλοκόψετε.
- **Χρησιμοποιείτε το προτεινόμενο εξάρτημα για κάθε τύπο μίγματος.**

Καθαρισμοσ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού την καθαρίσετε.
- Μην βυθίζετε την συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το σώμα της συσκευής (A) στο πλυντήριο πιάτων. Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής στο νερό ούτε να το τοποθετείτε κάτω από τη βρύση. Καθαρίστε το απλώς με βρεγμένο σφουγγάρι.
- Το στέλεχος, το κύπελλο και τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το στέλεχος καθώς και τα δοχεία μετά από κάθε χρήση αφού τα έχετε αποσυνδέσει.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με πανί εμποτισμένο σε μαγειρικό λάδι. Συνεχίζετε κανονικά τον καθαρισμό.

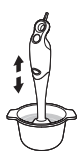
Εξαρτηματα

Μπορείτε να προμηθευτείτε από το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το ακόλουθο εξάρτημα:

- Μικρός κόπτης 150 ml: κωδ. 5981760

Με το εξάρτημα αυτό, μπορείτε να ψιλοκόψετε 35 γραμ. χοιρινού (στήθος) σε 8 δευτερόλεπτα.

Συνταγεσ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΥΛΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
ΠΡΆΣΙΝΟ	Σούπα	500 γραμ. πατάτες, 400 γραμ. καρότα, 1,8 λίτρα νερό.	Γεμίστε το δοχείο σας τουλάχιστον στα 2/3 του ύψους του για καλύτερη ανάμιξη και αναμίξτε για λίγα δευτερόλεπτα στην **ταχύτητα 2**.
	Μαγιονέζα	1 ολόκληρο αυγό, ένα κουταλάκι καφέ μουστάρδας, μια κουταλιά σούπας ξύδι, 250 ml λάδι, αλάτι, πιπέρι.	Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο κύπελλο 0,8 λίτρων (F) στη συνέχεια, αναμίξτε για λίγα δευτερόλεπτα στην **ταχύτητα 2**.
	Ζύμη για κρέπες	200 γραμ. αλεύρι, μια πρέζα αλάτι, 200 ml γάλα, 40 γραμ. λιωμένο βούτυρο, 3 αυγά.	Γεμίστε το δοχείο σας τουλάχιστον στα 2/3 του ύψους του προκειμένου το μίγμα να γίνει ομοιογενές και αναμίξτε στην **ταχύτητα 2**.
ΜΠΛΕ	Θρυμματισμένος πάγος	Όχι παραπάνω από 3 παγάκια	Προσαρμόστε το φίλτρο (E) το κύπελλο 0,8 λίτρων (F), τοποθετήστε 3 παγάκια το πολύ μέσα στο φίλτρο και στη συνέχεια θρυμματίστε στην **ταχύτητα 2**. Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου φτάσετε στην επιθυμητή ποσότητα. Προσθέστε τα υλικά του κοκτέιλ στο θρυμματισμένο πάγο και κα η Μαργαρίτα σας είναι έτοιμη.
	Μαργαρίτα κοκτέιλ (η κατάχρηση οινοπνεύματος είναι επικίνδυνη για την υγεία, καταναλώστε με μέτρο)	3 παγάκια, 6 cl τεκίλα, 3 cl cointreau (κουαντρό), 1 cl χυμό λεμονιού.	
	Γκασπάτσο	4 ντομάτες, 1/2 σκελίδα σκόρδου, 60 γραμ. ψωμί για τοστ, 100 γραμ. αγγούρι, 1 κόκκινη πιπεριά και 1 πράσινη, 150 ml νερό, 1 κουταλιά σούπας ξύδι, αλάτι, 5 παγάκια.	Γεμίστε το δοχείο σας τουλάχιστον στα 2/3 του ύψους του για καλύτερη ανάμιξη των υλικών, χρησιμοποιώντας την **ταχύτητα 2.** Εάν επιθυμείτε μεγαλύτερη ρευστότητα μπορείτε να τελειώσετε την προετοιμασία με τη βοήθεια του εξαρτήματος ψιλοκοψίματος (κόκκινο).
ΚΊΤΡΙΝΟ	Μαρέγκα	1 πρέζα αλάτι, 2 ασπράδια αυγών που είχατε προηγουμένως στο ψυγείο.	 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο κύπελλο 0,8 λίτρων, στη συνέχεια πολτοποιήστε ακολουθώντας πορεία από πάνω προς τα κάτω στην **ταχύτητα 1** αποκλειστικά.
ΚΌΚΚΙΝΟ	Κρέας	100 γραμ. κρέας ωμό ή ψημένο.	Μέσα σε ένα δοχείο με ψηλά τοιχώματα, τοποθετήστε το κρέας που έχετε κόψει σε κύβους και στη συνέχεια ψιλοκόψτε για λίγα δευτερόλεπτα, χρησιμοποιώντας την **ταχύτητα 2**.
	Κρεατόσουπα για μωρά	50 γραμ. ζαμπόν, 50 γραμ. καρότα, 50 γραμ. πατάτες, 50 γραμ. νερό.	Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο με φαρδύ πάτο, ψιλοκόψτε στην **ταχύτητα 2**.
	Κεφτεδάκια	Για 10 κεφτεδάκια: 100 γραμ. αρνί, 150 γραμ. μοσχάρι, 1/4 κρεμμύδι, 2 φέτες μπαγιάτικο ψωμί.	Τοποθετήστε τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο με φαρδύ πάτο, και στη συνέχεια ψιλοκόψτε τα στην **ταχύτητα 2**. Στη συνέχεια τα πλάθετε και τα τηγανίζετε.

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Αφήστε τη σε ένα σημείο συλλογής.

fr	p. 4-6
en	p. 7-9
de	p. 10-12
nl	p. 13-15
pt	p. 16-18
it	p. 19-21
dk	p. 22-24
no	p. 25-27
sv	p. 28-30
su	p. 31-33
gr	p. 34-36

HB 6001 Fr/En/De/Nl/Pt/It/Dk/No/Sv/Su/Gr 0827 739